

Aroma

Aromen kommen in Lebensmitteln zwar nur in winzigen Mengen vor, verleihen ihnen aber ihren unverwechselbaren Charakter. Würden sie bestimmten Industrieprodukten nicht künstlich zugesetzt, würden wir sie als fade empfinden. Unterschieden wird zwischen natürlichen, naturidentischen und künstlichen Aromastoffen. Bei **natürlichen Aromen** muss das Ausgangsmaterial pflanzlicher oder tierischer Herkunft sein. Mit geeigneten Verfahren wird zum Beispiel das Vanillearoma aus der Vanilleschote extrahiert. **Naturidentische Aromastoffe** wie z.B. das Vanillin werden synthetisch hergestellt und sind in ihrer chemischen Struktur dem natürlichen Aroma identisch. Ihr Geschmack ist jedoch meist besonders intensiv. **Künstliche Aromen** wie das Ethylvanillin kommen in der Natur nicht. Diese werden durch chemische Neusynthese gewonnen. Die Verwendung von Aromen muss am Etikett deklariert werden. Die Angabe "Aroma" weist auf naturidentische oder künstliche Aromen hin. Die Bezeichnung "Natürliches Aroma" gewährleistet, dass der Aromastoff natürlicher Herkunft ist. Es ist aber durchaus üblich, dass z.B. natürliches Aroma, das nach Himbeeren schmeckt, aus Zedernholz hergestellt wird. Nur bei einer genaueren Beschreibung wie "Erdbeeraroma" muss das Aroma auch aus Erdbeeren stammen.